3-X-54

Suplemento Agricola

SE PUBLICA TODOS LOS DOMINGOS

La cosecha cerealista de este año es una de las tres mejores obtenidas durante el presente siglo

El resultado obtenido, según "Ceres" se aproxima mucho a los cuarenta y cinco millones de quintales métricos de trigo

Según la revista «Ceres», la cosecha cerealista lograda este año, es una de las mejores obtenidas durante el presente siglo; ya que las de 1932, 1934, y 1954, por este orden, han resultado las más abundantes. No obstante, la cifra calculada que se lanzó por algún diario madrileño de 52 millones de quintales métricos, no se ha logrado, al fallar las provincias de La Mancha, Andalucía y Extremadura, cuya producción ha sido notablemente inferior a las del resto de las demás provincias agrícolas. El resultado obtenido se aproxima mucho a los 45 millones. Clasificándose por productos y quintales las cosechas logradas en los diferentes productos agrícolas del presente año, son hasta la fecha las siguientes:

Trigo, 44.918.000; cebada, 21.428.400; centeno, 4.522.200; avena, 5.012.000; maíz (probable), 6.208.700; habas, 1.201.800; algarrobas, 736.850; yeros, 405.550; almortas o muelas, 200.500; guisantes para seco o chícaros, 156.850; garbanzos, 956.420; alubias, 1.241.000 y lentejas, 192.500.

En cuanto a las uvas, la ausencia de verano propiamente dicho en su época natural, ha retrasado la maduración, y en algunas comarcas aún no se sabe cuándo se iniciará la vendimia. Se cree que la cosecha va a ser corta y de escasa calidad, calculándose en un 25 a 30 por ciento, y en Castilla de un 50 por ciento menos que en la pasada. Los vinos serán peores que los viejos con el beneficio para éstos. Los mercados vinícolas reaccionan en los precios, y hasta suben en los referidos a vinos viejos.

El envasado de abonos

Nota aclaratoria de la Dirección General de Agricultura

Muchos periódicos españoles han insertado recientemente anuncios comerciales en los que se advertía a los agricultores, a los almacenistas y a los fabricantes de abonos, la obligatoriedad de vender envasados los fertilizantes químicos. Como dichos anuncios no tienen más finalidad que la de procurar un reclamo publicitario sobre determinados tipos de saquerío que la Ley exige en ciertos casos y como por su referencia incompleta puede dar lugar a perjudiciales desorientaciones en los sectores interesados, la Dirección General de Agricultura, sin perjuicio de las responsabilidades que pueda exigir a quienes tratan de confundir al público, se cree en el deber de advertir, para general conocimiento, lo siguiente:

Con arreglo a las disposiciones en vigor (Decreto de 17 de Agosto de 1949 —y no Orden, como dicen los anuncios de referencia— Orden Ministerial de 20 de Junio de 1950, Circular del S. N. del T. número 314, de 27 de Abril de 1954 y Orden del mismo Servicio N. R. 79/8229 de 26 de Agosto próximo pasado) en el caso de que la venta de los abonos se realice directamente en camión o en vagón cerrado de fábrica a usuario, podrá ir a granel. También los almacenistas podrán recibir abonos a granel, igualmente, de la fábrica. Igualmente los usuarios podrán retirar de almacenistas de cualquier categoría, los abonos químicos en sacos de propiedad de aquellos, que una vez llenos serán etiquetados y precintados por los propios almacenistas.

Fuera de estos casos, se exige en efecto la venta del abono, envasado en sacos tipificados cuando los facilita el propio almacenista y precintados y etiquetados, al igual que en el caso anterior, con la finalidad de defender a los agricultores de posibles fraudes que irrogarían perjuicios, que en muchos casos superarían los gastos de coste que supone el empleo de sacos.

Así, por lo tanto, las disposiciones vigentes que velan antes que nada porque el abono llegue en las mejores condiciones económicas posibles a los agricultores, siempre que esté garantizada la composición legal de los mismos, han procurador dar cuantas facilidades sean compatibles con las anteriores, para expedir en los casos antedichos los abonos a granel.

CONSULTORIO AGRICOLA

Don Vicente Villameriel Escribano, de Frómista. Se le retiene su carta dirigida a don Fernando García Castellón ,hasta el regreso de este señor de sus vacaciones.

Por obrar en nuestra Redacción desde el 20 de septiembre, damos a continuación reseña de un trabajo que dicho Ingeniero dejó en contestación a un consultante de Grijota, sobre maíces híbridos.

Después de reconocerlas se observa una lesión en la zona del cuello y colocada en cámara húmeda la parte afectada, desarrolla, abundante micelio y macroconidias de un hongo del género FUSARIUM, que desde luego puede ser causante de la degeneración y marchitez de esos rodales de plantas raquíticas.

Si el terreno, como dice, es suelto y de regadío (y además si es pobre en cal), las condiciones para el desarrollo de la «fusariosis» no podrían ser más favorables, sobre todo si el verano fué por ahí algo lluvioso además.

Lo único aconsejable es la no repetición del cultivo hasta el tercer año; el encalado, si el terreno es pobre en cal; la buena nivelación que evite la mala distribución del agua; y el cultivo en camellón y riego a medio surco, aunque con más frecuencia si fuera preciso, pero para evitar el exceso circunstancial de humedad en el cuello de la planta, que es la parte más sensible a esta enfermedad.

F. G. C.

El cultivador AMBROSIO CASTRO, de Frechilla, formula la siguiente consulta: «Empleo de Amonitro en sementera y de su mezcla con Superfosfato».

Sustitución en los abonos compuestos del Sulfato Amónico por el Amonitro.

Lo mismo que el sulfato amónico, el amonitro desde el punto de vista técnico, puede formar parte de los abonos compuestos a base de los superfosfatos.

VENTAJAS.—Con la sustitución del sulfato amónico por el amonitro, al tener éste último abono la mitad del nitrógeno en forma de nitrato, ponemos a disposición de la planta recién nacida un nitrógeno que puede absorber inmediatamente.

INCONVENIENTES DE LA SUSTITUCION.—A). Como la planta en este primer período apenas tiene necesidad de nitrógeno y si el terreno es fértil, se corre el riesgo de que la planta crezca demasiado antes de la llegada de las heladas invernales.

B). Que teniendo el amonitro el 10 por 100 de Nitrógeno amoniacal y el otro 10 por 100 en nitrógeno nítrico (que se disuelve en el agua), resultará que al final del invierno solo quedará en el suelo el 10 por 100 del amoniacal.

C). Siendo los precios y riquezas de ambos abonos:

Amonitro: 20,50 por 100 de Nitrógeno. Vale saco de los 100 kilogramos, 269,55 pesetas.

Sulfato Amónico: 20,80 por 100 de Nitrógeno. Vale saco de los 100 kilogramos, 273,75 pesetas.

Con lo expuesto, es fácil deducir que para que la mezcla al final del invierno surta iguales efectos (que es cuando en realidad lo va a tomar la planta), tendremos que poner doble de amonitro que de sulfato amónico, que teniendo presente sus precios nos ha de resultar una mezcla de doble precio que si empleamos sulfato amónico.

El Ingeniero Agrónomo, LEOPOLDO ESCUDERO

La ordenación de cultivos dentro de cada provincia debe ser dirigida por técnicos residentes en la zona

La base agrícola de Palencia es el cultivo del trigo, la remolacha y la patata

Es indudable que una de las causas que influyen grandemente a agravar la situación actual del campo, es la falta de una racional ordenación de cultivos que tienda a señalar áreas de cultivo para cada uno de los principales productos, especialmente de regadío, distribuyéndolo entre las diversas zonas de la Península, atendiendo a sus condiciones climatológicas y riqueza de los productos.

La solución del problema del campo y especialmente de Castilla, no puede ser resuelto en la sola implantación de la tasa a los diferentes productos agrícolas de que hablábamos en un anterior artículo, pues si bien a ella le confían la virtud de incrementar nuestras producciones, es lógico pensar que con ello se nos presentará el problema de la superabundancia, tanto más grave cuanto en situaciones como las actuales se ha llegado a la normalización de la producción del campo y que ya ha hecho su aparición en algunos productos como la remolacha, que tanto nos afecta a Palencia.

Para nosotros, castellanos, el asunto de la Ordenación de cultivos en España, es de enorme transcendencia, en primer lugar, consideraremos que nuestra meseta castellana se encuentra el 60 por ciento del suelo español de cultivo y el resto, el 40 por ciento, lo constituye la cinta de nuestros litorales, para los cuales este problema no tiene ni mucho menos la envergadura con que se nos planteа a nosotros.

Pues ellos, por gozar de climas suaves, sin estas bruscas vacilaciones de temperatura, con lluvias abundantes, mientras nosotros sufrimos tremendas sequías, ellos tienen grandes facilidades de exportación a países extranjeros. En Castilla, son muy pocos los grandes centros de consumo que tenemos y las distancias medias al litoral es de unos 300 kilómetros.

Por tanto, no creo sea mucho pedir que cuando esta superabundancia aparezca en España, con respecto a estos tres cultivos que representan nuestra base del campo: TRIGO, REMOLACHA Y PATATA, y sea conveniente la restricción de cultivos, éste se realice a expensas de ese 40 por ciento del cultivo del litoral, ya que a ellos pueden ocasionarles perjuicios en sus economías agrícolas, pues gozan de cultivos muchísimos más amplios que nosotros.

Cuentan con dos plantas: el algodón y el tabaco, que nosotros, castellanos y palentinos no podemos cultivar; el primero, por causa del clima, y el segundo, porque no nos autorizan, y si medida de tal naturaleza ha de ocasionar perjuicios tan insignificantes a esas zonas y tantos beneficios para nosotros que eliminaríamos el aspecto de la superproducción que tanto afecta al labrador tipo medio de Castilla y Palencia. Debe implantarse esta ordenación, pues el consumidor también se beneficia, porque, sin dudar, debido a esa especie de ley de compensación, la calidad de nuestros productos, trigo, remolacha, etcétera, son de una calidad inmejorable, sin que pueda compararse a los obtenidos en climas más benignos, es decir, con ellos beneficiamos también la economía nacional.

Esta ordenación se llevará a cabo, en primer lugar, con los principales cultivos que constituya la base de la economía de alguna zona de España, es decir, para nuestros intereses sería el trigo, remolacha y patatas, y si bien el viñedo, por ejemplo, ha constituido la base de una zona como la Mancha y en nuestra región no tiene tanta importancia, este cultivo puede ser objeto de restricción en Palencia, siempre y cuando más superficies puedan dedicarse a esos tres cultivos primordiales.

Esta ordenación se hará a base de calcular la producción probable de las superficies que se dediquen a un cultivo determinado para fijar si se excede o nó al consumo nacional, para lo cual las Cámaras Oficiales Sindicales Agrarias, asesoradas debidamente, darán cuenta al Ministerio de Agricultura de estos datos para poder determinar la restricción o no de un cultivo, lo cual se llevará a cabo mediante la oportuna ordenación.

Es muy probable que este sea el fin de la próxima Ley ya anunciada de unidades mínimas de cultivo.

Como asunto que más urge a Palencia en la ordenación de cultivos, es el cultivo de remolacha.

Lo primero que se debe estudiar, es si ha lugar a la restricción del cultivo de remolacha y en qué cuantía, pero interviniendo las Cámaras Oficiales Sindicales Agrarias, afectadas por este cultivo, suministrando los datos de producción, ya que éstos, hoy día, sólo son suministrados por las fábricas azucareras.

Debemos resolver el siguiente formulario; he aquí la importancia tan grande de los datos de estadística:

¿Qué stock de la cosecha 52-53 ha quedado por haberse excedido la producción (465.750 toneladas métricas de azúcar), al consumo nacional (a ocho kilos habitante, 230.000 toneladas métricas de azúcar?).

¿El consumo durante el año 1953 ha sido o no superior a los ocho kilos por habitante? Tengan presente que nuestro consumo en el año 35, era de 13 kilos por habitante.

¿Qué cantidad de azúcar se ha exportado al extranjero?

¿Qué déficit de producción ha habido en la última campaña con respecto al consumo que se crea habrá en el año actual?

Es muy posible que haciendo cuentas este stock para octubre de este año no llegue ni a 100.000 toneladas metricas de azúcar, es decir, bastante inferior a la mitad de 230.000 toneladas métricas que es nuestro consumo a razón de ocho kilos por habitante.

¿Y siendo así, ha de implantarse una restricción para producir sólo 225.000 toneladas métricas de azúcar?

¿Por qué se importa azúcar (1.250 toneladas métricas)?

He aquí cómo un problema tan grave va a resolverse a costa del agricultor.

El cultivo de la remolacha comienza en Palencia el año 1904, dedicando a este cultivo unas 50 hectáreas y hasta el año 1931, va aumentando la superficie, hasta llegar a las 500 Has., que en 1932, pasa de las 1.000 Has.; sigue incrementándose su cultivo hasta llegar a las 2.500 Has., que así se mantiene con poca variación hasta el año 1936.

Después de nuestra Guerra de Liberación, desciende el cultivo de 1.500 Has. en 1940, pero posteriormente, vuelve a recuperar las 2.500 hectáreas, hasta el año 1947, que alcanza la cifra de 4.500 Has., que así se mantiene con poca variación hasta el año 1952, que llega a alcanzar su máxima de 7.750 Has., y ya en el 1953, se vuelve al cultivo de 4.600 hectáreas y posiblemente, este año no llegue a las cuatro mil hectáreas, lo que representa una restricción de 3.750 Has.

¿Qué hacemos con esas 3.750 hectáreas?, pues si bien en muchas no se ha perfeccionado el regadío no es menos cierto que el cultivador ha invertido en su transformación una buena suma.

Además, Palencia ya cuenta con diez mil hectáreas de regadío, y con unas posibilidades enormes por el trazado de sus canales e implantación del Pantano de Aguilar, que será el quinto en la provincia, de crecer considerablemente la superficie de regadío. ¿Puede ser solución sólo el cultivo de trigo y patata y nuestros regadíos, quedando estacionados el cultivo de remolacha a cuatro mil hectáreas?

¿No podría restarse alguna superficie a Asturias y Andalucía que cuentan, por lo menos, con 25.000 hectáreas, dedicadas a la remolacha? Aquí puede sustituirse por el tabaco y algodón.

Este trabajo de la ordenación de cultivos por lo que respecta a la remolacha, es bien sencillo de realizar, pues lo mismo que hemos hecho el historial de este cultivo en la provincia de Palencia, lo hacemos en España con un mapa delante, podemos apreciar que ya por ley natural, la traslación tanto de superficies como de fábricas, se ha realizado en estos últimos años, así que sólo tenemos que empujar un poco este carro de la ordenación natural desde el Ministerio de Agricultura hasta colocar este producto en los terrenos más aptos desde el punto de vista económico, ya que en virtud de que por ley natural esta traslación ha buscado los lugares donde el rendimiento en sacarosa sea mayor, lo que nos permitirá al mismo tiempo elevar el precio de la remolacha adaptable al cuadro de gastos y productos, quedando de este modo resuelto un problema que tanto afecta a este regadío.

La aplicación de una ordenación de cultivos efectiva dentro de cada provincia, entendemos debe ser dirigida por técnicos con residencia en las zonas que en cada una convenga señalar, con campos de experimentación a su disposición.

Por A. ARANA SALVADOR

Cámara Oficial Sindical Agraria de Palencia

Cursillos nacionales sobre temas agropecuarios

Como en años anteriores la Junta Nacional de Hermandades ha organizado en las fechas que se indican y para ser realizados en el Instituto Nacional Agronómico de Madrid, los siguientes cursillos dirigidos por el profesorado que se señala: Director Técnico del Plan: Ilustrísimo señor don Juan José Fernández Uzquiza.

Tema	Ingeniero Director de los Cursillos	Fecha de celebración
1.—Suelos y Abonos	D. Jesús de Aguirre	18 al 30 octubre
2.—Plagas del Campo	D. Francisco Domínguez	18 al 30 octubre
3.—Industrias Lácteas	D. José María de Soroa	2 al 13 noviembre
4.—Viticultura	D. Tomás de la Vega	2 al 13 noviembre
5.—Selección de Semillas	D. Fernando Pastor	15 al 27 noviembre
6.—Poda de Frutales	D. Antonio Esteban	15 al 27 noviembre
7.—Enología y Vinificación	D. José María Xandri	29 noviembre a 11 diciembre
8.—Cultivos Herbáceos	D. Angel Arrúe	29 noviembre a 11 diciembre
9.—Alimentación del Ganado		2 al 13 noviembre
10.—Mejora del Ganado Vacuno		15 al 27 noviembre

Los agricultores, ganaderos u obreros agrícolas o ganaderos que realicen trabajos referentes al cursillo de que se trate, podrán solicitarlo de la Cámara Oficial Sindical Agraria de Palencia. Entre los solicitantes se elegirá uno por cada cursillo, que asistirá en representación de la provincia, disfrutando una beca diaria de 40 pesetas, durante la duración del cursillo, más el importe del viaje de regreso desde Madrid a esta capital.

Independientemente de este alumno oficial, podrán asistir cuantos alumnos libres lo deseen, valiéndose de sus propios medios.

Las solicitudes dirigidas al Presidente de esta Cámara Oficial Sindical Agraria, vendrán acompañadas de un certificado del Jefe de la Hermandad a donde pertenecen, acreditando su condición de agricultor o ganadero y que sabe leer y escribir.

Los alumnos oficiales becarios, obtendrán al final del cursillo un diploma con el número obtenido en la clasificación general del mismo. Aparte de las dietas, a los tres primeros números se les concederán premios en metálico de 250, 150 y 100 pesetas respectivamente y la opción a realizar el viaje de estudios al extranjero en la próxima primavera.

En ningún caso se admitirán técnicos ni alumnos que hayan asistido a otros cursillos.

HABLAN LOS LABRADORES

VENDIMIA

Por MODESTO ALONSO EMPERADOR

La familia estaba reunida, a la mesa, cuando anunció el señor Ambrosio:

—El lunes vendimiamos.

—¡Qué gusto! Así podré invitar a mis amigas, que no vendimian hasta el miércoles, y nos lo pasaremos «fenómeno».

—Precisamente el lunes, que hay que jabonar la ropa—dijo la «señá» Juana, la esposa, que por el afán de llevar la contraria a su marido, hubiera preferido que fuera el martes.

—Pero, padre, si la uva no está en condiciones—añadió, con aires de intelectual, el hijo de 14 años que había oído algo de los ácidos málico y tartárico en el Instituto de Enseñanza Media—y luego el vino...

—¡Basta! ¡He dicho que el lunes! —cortó, con acre tono el señor Ambrosio, a quien le importaba un bledo el vino, y, dirigiéndose a su mujer: —Tú... arréglate como puedas; pero es que el guarda me ha dicho que el lunes vendimia Macario, y... ya no se puede dejar.

La «señá» Juana comprendió enseguida. Macario era un labrador «pudiente» y su hijo, Pedro, acababa de cumplir la «mili». Lindaban los majuelos y, así, siempre sería mejor vendimiar el mismo día y los jóvenes podrían divertirse. Ella, en secreto, se encargaría de avisar a la Joaquina que invitara también al hijo del boticario «que no era mal parecido».

Y así sucedió, en efecto. Se prepararon los cestos y terrenos, que habían recogido el polvo de un año de inactividad; se lavaron las «carrales», que inundaron la casa de un olor a «corambre», y se limpió y ventiló cuidadosamente el «lagar», engrasando el «torcedero» que se sustituyó al año siguiente por una prensa de husillo.

Mientras tanto, se había encargado Joaquina de hacer las correspondientes invitaciones y, llegado el lunes, un racimo de jóvenes, demasiado juntos, se apretaban en el escaso espacio libre que le dejaban los cestos en el carro. Risas; canciones de moda y otras alusivas; miradas furtivas de la endiablada juventud. Las personas de más edad prefirieron ir a pie, discutiendo, todavía, de si las uvas estaban o no maduras.

Un grupo de majuelos se hallaba enclavado sobre un altozano, como si los propietarios se hubieran puesto de acuerdo para hacer las plantaciones, desde donde la vista panorámica del pueblo mostraba las pequeñas casas cobijadas alrededor de la iglesia. Vendimiadores, jóvenes de ambos sexos y una abundante población de perros y galgos, llevados «por si salta la liebre», prestaban extraordinaria animación en aquel paraje, solitario el resto del año.

Comenzó la vendimia distribuyendo el trabajo. Unos a vendimiar, cortando los racimos con el «horcejo» y otros a sacar cestos, cargados de uva, hasta los carros. La mañana fué tranquila y un sol de hierro, aunque en otoño, calentaba las espaldas.

Llegó la comida, tendiendo unas mantas en el suelo para tumbarse todos sobre ellas en múltiples posturas nada cómodas, ocupando los chicos posiciones estratégicas. Alubias, con abundante laurel y varias guindillas, como típico plato de entrada, al que siguieron conejos guisados y buenas cazuelas de pollos, no faltando entre las tajadas alguna mosca burreña o un buen puñado de hormigas, para aumentar las delicias del comer al aire libre.

El postre había que buscarlo cada cual entre las cepas, a cuyo efecto se fueron levantando de la «mesa» todos los comensales, desparramándose por la viña. Fué el momento en el que Pedro, el hijo de Macario, que estaba vendimiando en su majuelo, se acercó a las jóvenes invitándoles a comer sus propias uvas. Los grandes ojos negros de Joaquina brillaron como ascuas en presencia del fuerte mocetón y, tomando un racimo en determinada cepa, quiso restregarle en aquella barba ya cerrada. Pedro se defendió ante la dulce agresión inesperada y, yendo a la misma cepa, tomó el racimo más grande que encontró, se acercó a Joaquina y se lo estrujó en la cara.

El padre de Joaquina, siguió cortando uvas mientras la moza, con llanto de cocodrilo, parecía derramar lágrimas pudorosas por aquel atrevimiento que ella misma había provocado.

Discúlpame, lector, porque relate la cruda realidad. La costumbre de «hacer el lagarejo» o «hacer la lagareta», todavía perdura en nuestros campos como bárbara reminiscencia atávica de las antiquísimas fiestas paganas de la vendimia, y que no podemos menos de condenar, por mucha costumbre que sea. Así se pronuncia también el señor «Enemesio» que nos dice:

—Sí, algunas veces se pasan de la raya y en todos los casos no deja de ser algo asqueroso y, sobre todo, si mezclan las uvas con tierra.

—¿Qué tal se presenta la vendimia?

—Ya no hay vendimias. «Dende» aquella helada de antaño, quedaron «mu» resentidos los majuelos. «Pa» lo que hoy se coge...

—Pero, aunque sea poco, es motivo para que siga el tradicional jolgorio. ¿No?

—No lo crea; va disminuyendo la juerga porque es más cómodo comer en casa en una mesa donde no corren las hormigas por las piernas.

—Que así sea. Porque el maligno espíritu del vino ya produce sus efectos antes de formarse. Las uvas también emborrachan, produciendo una borrachera psicológica.

Pronósticos del señor Manuel para esta semana

- Buen tiempo.
- No son de esperar variaciones de importancia en toda la primera quincena, aunque se pierda un poco de estabilidad dentro de la próxima semana.

¡¡Un libro de indiscutible actualidad!!

"Arrendamientos Protegidos: Acceso a la Propiedad"

(Comentarios a la Ley de 15 Julio 1954)
Por Angel Santos Pastor, (Abogado). Ejemplar, 25 pesetas
Es un apéndice a la obra completa del autor
«PROPIETARIOS — COLONOS — INQUILINOS»
Otro apéndice de actualidad, «El nuevo decreto sobre aumento de rentas en viviendas y locales de negocio»
Comentarios al D. de 9 Abril 1954. Ejemplar, 15 pesetas
Pedidos en Librerías y Editorial Sever-Cuesta, Valladolid
(Próxima a agotarse la edición, haga hoy mismo su pedido)

AUTOMOVILISTAS
Para su coche, Camión, Omnibus, Tractores
Acumuladores R-A
INMEJORABLE CALIDAD
GARANTIZADOS
Pídalos en los Talleres del Gremio
Fca. Avda Santander
Teléfono, 2227. — PALENCIA

Tractores MASSEY-HARRIS
tipo PONY de 15 HP., con levantamiento hidráulico. Pueden arar con bisurco, grada de discos, etc. El tractor ideal para sustituir par y medio de mulas. Hay unidades disponibles para entrega inmediata de venta libre. Precio aproximado sobre Palencia, 54.000 pesetas.
Almacenes de maquinaria
HIJO DE FELICIANO ORTEGA
PALENCIA

HERNIADOS
Encontrarán el alivio instantáneo con la más absoluta comodidad, protegiendo su hernia con el insuperable CIERRE AUTOMATICO HERNIUS, el aparato técnicamente perfecto de mínimo peso, y que sin tirantes, peso ni engorros se lleva sin notarse. (C. C. S. 13.236).
VISITA EN PALENCIA el viernes, día 8 del corriente, de 10 a 1, en el CONSULTORIO del Médico D. ISAAC BLANCO, Avenida José Antonio, 1.
Gabinete Ortopédico HERNIUS
Rambla de Cataluña, 34, BARCELONA - Montera, 32, MADRID

RELOJES SUIZOS, 10 AÑOS GARANTIA
ENVIOS POR CORREO HASTA SU DOMICILIO
PIDA CATALOGO GRATIS
FABRICAS SUIZAS REUNIDAS
HERNANI-GUIPUZCOA

FACULTAD DEVOLUCION

COSECHADORAS DE PATATA y REMOLACHA

Importación alemana de la casa "HAGEDORN"
Sistema patentado por horquillas que no dañan el fruto
FACIL TRACCION
COSTE ECONOMICO
EXCLUSIVA PARA TODA ESPAÑA
SOCIEDAD IBERICA DE COMERCIO EXTERIOR S. A.
Juan de Mena, 6 -- MADRID

LORENZO MERINO
Médico Forense y Médico titular por oposición
Rayos X — Diatermia
Consulta: *Carrión de los Condes*

Impresiones de los mercados agrícolas

Por el tiempo seco se anima algo la venta de piensos

El tiempo extremadamente seco, hace que los forrajes estén en precario, por lo que se anima algo la venta de pulpas, alfalfas y pajas, así como los diferentes granos de cereal.

CEBADA.—Se viene cediendo esta semana a 2'20 sin saco y a 2'35 con él, sobre vagón y estaciones de origen.

AVENA. — Viene bastante oferta sobre 2'35 pesetas kilo en estaciones de origen, que hace la oferta, principalmente, de las comarcas del centro.

ALGARROBAS. — Se mantienen firmes los precios, habiendo bastante demanda. Las cotizaciones más generales son de 3'65 a 3'75, envasadas, en origen.

YEROS.—Se realizan algunas ventas, aunque las ofertas vienen escasas, sobre el precio de 3'20 con saco.

MAIZ.—Se observa bastante animación en el mercado, y los precios se sostienen, aunque aún la oferta es muy superior a la demanda, especialmente en lo que se refiere a las clases nuevas, de las zonas tempranas.

SALVADOS.—Hay mucha demanda, especialmente por parte de los almacenistas. Esto ha hecho que la oferta se retraiga y hasta sube precios, operándose de 1'30 a 1'50, según clases, y de 2 a 2'20 los finos de cuartas buenas y tercerillas, con saco.

ALFALFA EMPACADA.—Se realizan operaciones, aunque escasas. Cotizándose de 1'05 a 1'10 el kilo, en estaciones de origen.

PAJAS.—La demanda se acentúa, por falta de forrajes, en el norte. Se mantienen precios en las demás comarcas, incrementándose también, aunque en menor grado que en el norte, las compras.

PATATAS. — Sostenidas, pues se ha cosechado poco por el norte. Viene la oferta de 95 céntimos a 1 peseta, sin saco, en estaciones de origen.

MERCADOS DE GANADOS. — Si bien se presenta mucha concurrencia de ganado, las operaciones no son muchas; pues no hay animación por parte de los compradores, operándose con precios inferiores a los de otros años por estas épocas, que, el fin del verano, permitían disponer de algún dinero y de ganas de reponer y adquirir animales nuevos.

Las labores del campo en Octubre

Por San Simón y San Judas, cogidas las uvas, tanto de verdes como de maduras. Hay una época, la época de vendimias, que es a primeros de este mes, que en España y en Castilla, especialmente, tiene un cocolor el tiempo muy especial. Porque no hay que dudarlo, cuando a octubre le da por hacer bueno, es acaso el mejor tiempo del año, el más perfecto. Claro es que en octubre de la sombra huye, pero si sale el sol, cuida de la insolación.

La vendimia, pues, se remata generalmente en este mes y no hay viticultor que no pida a Dios que haga tiempo seco cuando eche la vendimia, ya que una vendimia engorrosa de lluvia es la peor cosa que puede suceder a un lagar.

Y terminadas las vendimias, hay que meterse de lleno en sementera. Debería terminarse de sembrar todo en octubre, no dejar llegar Todos los Santos, pero generalmente, por unas cosas o por otras, no hay labrador de secano que no se pase casi todo noviembre en plan de sementera, rematando allá para finales. Pero es mucho mejor la siembra temprana por todos los conceptos. Porque el trigo temprano va siempre delante del tardío en paja y en grano. Cuando llega el invierno y el trigo ha nacido, el temprano y el tardío parece que los dos están igual al estar detenida su marcha por los hielos; pero luego se ve cuando la planta es mayor, que va siempre mejor el temprano y no digamos al medir las fanegas en agosto la diferencia que va de un trigo que se sembró en octubre a otro que se hizo a la entrada de diciembre.

Habiendo tempero en octubre por las lluvias, que raro año faltan de septiembre, por San Mateo o por San Miguel, la siembra debe rematarse en octubre, máxime los labradores que no tengan vendimia, aunque es raro el labrador de secano que no tenga sus majuelos y que algunos años han arreglado los ejercicios económicos, porque el secano, hay que reconocer que es un cultivo que da poco, en estos tiempos en que el hecho de reponer una mula, a como hay que pagarlas, deshace varios ejercicios y les desnivela notoriamente. De ahí que casi todos los labradores de secano hagan cuanto humanamente puedan hacer para conseguir viñas y un poco de regadío, porque teniendo viñas, secano y cultivo de riego, ya las utilidades tienen mayores posibilidades de éxito por mal que vinieran las cosas.

Todos los negocios, y siempre que todos puedan atenderse con el mismo esfuerzo y con la misma atención y sin salirse de la profesión, todos los negocios deben tener varios sectores, ya que si fracasa uno, puede salir airoso otro y compensarse unos años con otros; porque es raro que todos se comportaran mal. Y eso no puede ocurrir a no ser una inundación, una tormenta fuerte que cogiera de lleno la línea. Y, la tormenta empobrece, pero no encarece.

En este mes se recolectan los últimos frutos de árboles; hecha la recogida de frutos y vendimiando, puede ya cerrarse el ejercicio económico de las explotaciones agrícolas y dedicarse de lleno, como decimos antes, a la siembra, a inaugurar la nueva campaña, que como los cursos académicos comienzan en este mes, y en el campo, para salir airoso del empeño, hay que estudiar mucho; hay que saber latín, y griego.

En las zonas más tempranas da comienzo la recolección olivarera, aunque en este mes puede decirse que sólo se recolectan las de verde para entremeses. Los molinos aceiteros, las almazaras deben de prepararse bien para que cuando llegue el momento estén en condiciones, y la recolección se generaliza pasando San Andrés, como se sabe.

En las bodegas, al final de este mes, deben empezar a hacerse los trasiegos.

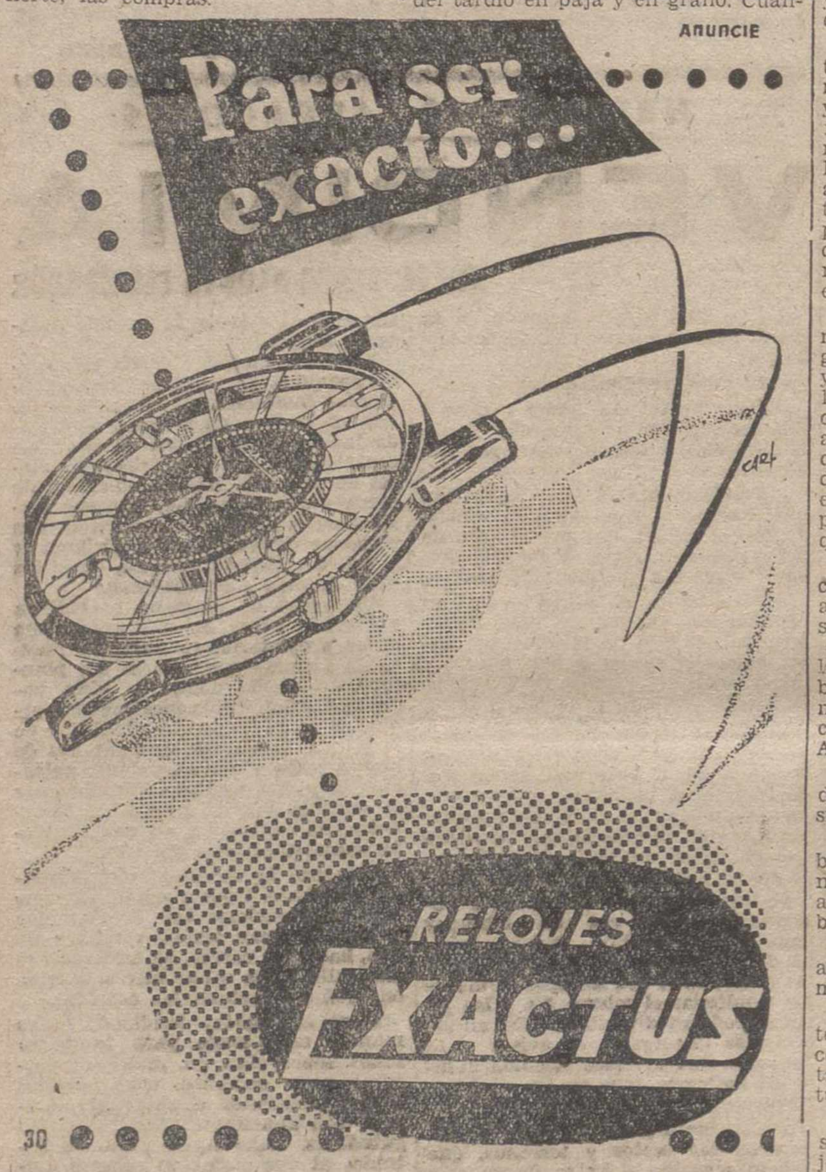
En ganadería hay que alimentar bien a las mulas de labor, porque vienen días de mucho trabajo, ya que el arado no es cosa de juego para las bestias.

Ahora se hace muy bien el queso al ser la época en que la leche tiene más rendimiento en caseína.

Y terminaremos la crónica de este mes, primero de la campaña agrícola, diciendo: «Por San Lucas, mata tus puercos, tapa tus cubas y para tus yuntas...»

Y mucho cuidado con los descensos bruscos de temperatura: la mejor finca que debemos cuidar y atender más es la salud. Los grandes trabajadores que han subido muy arriba siempre han sido hombres fuertes de mucha salud.

ANUNCIE



Banco de Santander

FUNDADO EN 1857

Capital escriturado, totalmente
desembolsado .... Ptas. 100.000.000
Reservas .... » 140.000.000

Departamento especialmente organizado para toda clase de operaciones con el exterior.

SUCURSALES EN LAS PRINCIPALES PLAZAS DE LA PENINSULA, ISLAS CANARIAS Y BALEARES

(Aprobado por la Dirección General de Banca y Bolsa con el n.º 1.487)

Te lo diré a ti sola...

Como ves, los muebles están sorprendentes y magníficos, pero no por arte de magia, como dices, sino porque la limpieza y brillo maravilloso que da al mismo tiempo

DIAMANTINA NETTOSOL

es tan eficaz para los muebles como para hacer durar a los trajes limpios y como nuevos con

NETTOSOL Y SUPERNETTOSOL

Con éstos limpio siempre nuestros trajes. Prueba tú también estos excelentes tres productos y te convencerás de que son indispensables en una casa.

Divulgación avícola (VII)

Algo sobre perjuicios

¿Son necesarias tantas «químicas» para que las gallinas pongan? Pues sí y no. La gallina aun deficientemente alimentada dará algunos huevos por imperativo de la ley natural de la misma manera que una vaca o una coneja dan sus crías aunque no coman demasiado. Pero, desde el punto de vista económico, las cuatro o cinco docenas de huevos que vienen a dar las buenas gallinas de corral al año, no representan ningún hallazgo. De ahí el viejo refrán: «animal de pico no hace al amo rico». Y, en efecto, si la gallina ha consumido una fanega de cebada, ha hecho un flaco servicio.

La gallina, en su estado primitivo tenía predisposición para dar una o dos nidadas de huevos, al final de cada cual (como ocurre a las perdices, pavas, ocas, etcétera), se veía acometida de una fiebre maternal, la cloquez, gracias a la cual, se le cortaba la puesta, y podía incubar los huevos almacenados. Pero esta fiebre, parece ser que tenía mucho de «psicológica» —digámoslo así—como si la viniese de la contemplación de los huevos bien ordenaditos en el nido. A una perdiz, si se le quitan los huevos—a principios de incubación—y hace otra postura, si la estación aún lo permite. Algo análogo ocurre a las demás aves de corral. El instinto de la reproducción las empuja a dar más huevos cuando los que ponen son retirados. Naturalmente, hasta cierto límite. Y ¿qué límite es este? Aquí entra en funciones la alimentación. Cada huevo contiene por término medio:

38'50 gramos de agua.
7'30 gramos de proteínas.
5'50 gramos de grasa.
0'27 gramos de nitratos de carbono.
7'10 gramos de materia mineral.

O sea una gran cantidad de proteínas (la mayor parte aminoácidos) y materia mineral. De ahí su gran poder nutritivo.

Si el ave cada vez que da un huevo no toma alimentos que le proporcionen estos principios, podrá dar algún huevo a costa de las reservas de su cuerpo. Pero, enseguida, dejará de poner. Porque, por encima de la llamada de la reproducción escucha la de la legítima defensa de su integridad.

Pero según esta explicación, todas las gallinas, comiendo lo mismo, darían el mismo número de huevos. ¿Por qué hay razas que ponen más? Porque estas razas se «hicieron» partiendo de gallinas que, por inclinación natural, por su morfología, por su sistema de secreciones internas, eran más prolíficas (daban más crías) y tenían la función hormonal más activa.

Hay otras aves con predisposición al engorde (asimilativas), en las que el metabolismo (función que convierte los alimentos tomados en las materias que componen el huevo) es poco activo.

Tomando aquéllas como base, con una labor lenta y larga de selección y un sistema forzado de alimentación, se llegaron a crear nuevas razas, en las que se ha «desnaturalizado» al individuo, ahogando el instinto de maternidad, y haciendo de él verdaderas máquinas que, tomando 45 kilogramos de alimentos llegan a dar 15 kilogramos de huevos y aún más.

Para comprender el grado de «desnaturalización» a que se ha llegado había que ver una moderna instalación de gallinas enjauladas, individualmente, en celdas donde apenas pueden rebullirse, pisando tela metálica, y poniendo así todos los días, con una salud envidiable. «Es un crimen», dicen muchos al verlas.

Pero ellas están tan contentas—dentro de su alegría animal—y no añoran ni los correteos, ni los vuelos, ni los revolcones en la arena de sus parientas libres, porque ni los han conocido desde que nacieron, ni les dice nada de ello su instinto ancestral, completamente perdido.

Al caso: la alimentación de envuelta puede que no sea muy «natural». Pero, económicamente es indispensable, como ha sido indispensable «desnaturalizar» la gallina para que su explotación fuese negocio lucrativo. A buen seguro sería mejor alimentar con lombrices, saltamontes, gusanillos, verde y semillas —que vienen a ser los alimentos naturales de estas aves. Pero en esto no se puede pensar a la hora de montar un gallinero. Y la única manera de suplirlo es acudir a las harinas de pescado o carne y hueso y, en ocasiones, a la de alfalfa, para que la puesta se mantenga de una manera regular a lo largo de las estaciones del año.

¿Puede ser bueno el huevo que den las aves comiendo esos «potingues»? Pues sí: lo es. Hay quien hace ascos de un huevo de granja porque las gallinas consumen harina de pesca, esterilizada y les parece gloria los de su corral, viendo a las gallinas escarbar en los estercoleros. Los huevos frescos rara vez son portadores de malos gérmenes.

En cuanto a color y sabor, se pueden conseguir en la granja huevos muy similares a los de corral haciendo entrar en las raciones maíz rojo o amarillo y dando abundante verde.

El tamaño y peso del huevo es, en gran manera, patrimonio de la raza. La «Leghorn», pone los huevos más bien pequeños. Pero teniendo en cuenta que el huevo se vende por docenas y no a peso, por injusto que sea, es más ventajoso producir huevos pequeños que grandes, como demostramos en una ocasión, pues cuesta menos pienso producirlos y la diferencia en precio, cuando la hay, es insignificante.

M. MARTIN

SEMBRADORAS
"LA IDEAL"

Se fabrican del tipo Empire de botas y ballestas a voleo, San Bernardo y especiales de Líneas Pareadas a la distancia que deseen

INFORMESE EN
MAQUINARIA AGRICOLA
URBON
R. ARGENTINA.—PALENCIA

CEMENTOS HONTORIA, S. A.
(CEHOSA)
DISTRIBUIDOR PARA PALENCIA Y SU PROVINCIA:
"ARROYO"
FABRICA DE PIEDRA ARTIFICIAL
Almacén: C. Alisal, 41. Telf. 1519
Oficinas: Mayor, 75. Telf. 2062

DR. BOZAL URZAY
Enfermedades del Aparato Respiratorio y Circulatorio
Rayos X Electrocardiografía y Balistocardiografía
Ramírez, 4 — Teléfono, 1842
PALENCIA

Felipe Martín R. Escobar
Médico Electro-Radiólogo
Exploraciones radiológicas a domicilio
Onda corta. Corrientes eléctricas
Plaza de León, 2. Teléfono, 1352

Guía MEDICA

E. ROBLES — José Antonio, 47, 1.º (Salón) de once a una y media. Telf. 1412
ENFERMEDADES DE LA PIEL
Cáncer. Tumores. Ulceras. SIFILIS VENEREAS
ENFERMEDADES DE LAS VIAS URINARIAS Y GENITALES
Electroterapia. (Diatermia, onda corta, Electrocoagulación. Rayos U. Corrientes, etc.). Nieve carbónica. Análisis.

D. DACIO CRESPO H. DE MEDINA
Ha reanudado la consulta

C. RODRIGUEZ PASCUAL
Director del Dispensario Oficial Dermatológico y Antivenéreo (por oposición)
ENFERMEDADES DE LA PIEL
Ulceras de pierna - Varices - Hemorroides - Enfermedades ano-rectales
Consulta de doce a dos — V. Calderón, 7 — Teléfono, 2106

T. MIGUELEZ BUSTAMANTE
CIRUGIA GENERAL
Ex profesor A. de Patología Quirúrgica de la Facultad de Medicina de Valladolid. República Argentina, 12. Teléfono, 1941
(Frente al Instituto). De once a una

DOCTOR HERMAN BLANCO
SANATORIO QUIRURGICO — CIRUGIA GENERAL — RAYOS X
CONSULTA DIARIA, DE 11 A 1
Valentín Calderón, 12 — *Teléfono, 2159*

ALFREDO PRIETO VIDAL
ENFERMEDADES NERVIOSAS Y MENTALES
Director del SANATORIO SAN LUIS
Ex Director del Instituto Psiquiátrico de San Boy (Barcelona)
CONSULTA DE 12 a 2 — CALLE BURGOS, 17-19

M. IBAÑEZ MARTIN
MEDICO
Laboratorio de Análisis Clínicos. Servicio de Transfusiones de Sangre y Plasma
Valentín Calderón, número 5, segundo, derecha — Teléfono, 2349

JULIO AGUADO MATORRAS
MEDICO EX-INTERNO DE LA STAEDTISCHE Frauenklinik de Bremerhaven (Alemania)
ENFERMEDADES Y CIRUGIA DE LA MUJER. PARTOS
Consulta, de once a una y de cuatro a seis
Mayor, 81, 1.º — Teléfono, 1818

"LAS VILLAS"
ENFERMEDADES MENTALES Y NERVIOSAS
Cura de reposo. — Tratamientos modernos
AMBOS SEXOS
Médico director: C. ORTEGA
Apartado, 101 — Teléfono, 2252 — PALENCIA

J. GARCIA-PUENTE LLAMAS
Médico Ex-Interno de la Casa de Salud Valdecilla
Ex-Profesor A. de la Facultad de Salamanca
Corazón. — Medicina y Cirugía de Pulmón
Rayos X — Electrocardiógrafo
República Argentina, 4 — Consulta de 12 a 2 y de 4 a 6

AGUSTIN P. HIGELMO
CIRUJANO
Sanatorio "Jesús Nazareno" (Jardinillos), de 12 a 2. Telf., 1881

JOSE L. DE GUZMAN
Consulta de 12'30 a 2
PARTOS Y CIRUGIA DE LA MUJER
R. Argentina, 4. Teléfono, 2065

V. ALONSO ROJO
CIRUGIA - PARTOS - MATRIZ
Plaza Abilio Calderón, 1, segundo

Dr. Joaquín D. Cascón
Medicina y Cirugía del aparato urinario y del genital masculino
Consulta de 11 a 1
República Argentina, núm. 4

El Dr. don Serapio Pajares
Suspende las consultas

Carlos Illera Paisán
Suspende la consulta hasta el 7 de Octubre

Ventura Fernández
Diplomado por oposición
PULMON Y CORAZON
RAYOS X
Consulta diaria
MENENDEZ PELAYO, 25
Teléfono, 2533

Dr. José M.ª Martínez Sagarra
Ex cirujano jefe del Servicio de Urología del Hospital Civil de Bilbao (por oposición)
Urólogo de la Cruz Roja
Enfermedades médicas y quirúrgicas del riñón y vías urinarias
Avenida del Generalísimo, número, 1
VALLADOLID

ESCAPA LEAL
OTORRINO-LARINGOLOGO
Consulta y operaciones:
de 11 a 2 y de 4 a 6. Mayor, 236

A. SECO CARRANCIO
OCULISTA
Consulta y operaciones:
R. Argentina, 4. — Telf., 1563

M. Alvarez Renedo
Pulmón-Pleura-Corazón
RAYOS X
Mayor, 129
Consulta: de 11 a 1 y de 4 a 6

CESAR ROJO NOZAL
Médico Puericultor. Consulta de enfermedades de los niños
Laboratorio — Rayos X
CERVERA DE PISUERGA
En ALAR DEL REY, miércoles y sábados, de 12 a 1

SANTIAGO MORO
MEDICO - PUERICULTOR
Médico ex interno de la Casa Salud Valdecilla
ESPECIALISTA EN NIÑOS
RAYOS X
Consulta de 11 a 2 y de 4 a 6
Mayor Pral., 116, 2.º Telf., 1451

RAFAEL M. ALMEIDA
Médico-Jefe del Hospital Provincial, por oposición
RAYOS X
Horas de consulta: de 11 a 2
Mayor Pral., 254, 1.º, izqda. Telf., 1563

JULIO PASTOR
Médico Electrorradiólogo
Rayos X. Onda Corta. Rayos ultravioleta. Corrientes farádicas y galvánicas. Electrocoagulación.
Consulta de 11 a 12 y de 6 a 7
Felipe Prieto, 2, 1.º (junto a la Plaza de Toros). Teléfono, 1516

José Herránz García
MEDICO DENTISTA
Don Sancho, número 10
(Edificio del Banco E. de Crédito)

P. ANDRES G. CUENA
Jefe del Servicio de Medicina Interna de los Establecimientos Provinciales de Beneficencia, por oposición
RAYOS X
Mayor, 10 y 12. De 11 a 1. Telf., 2488

DR. J. MATEO ROMERO
Profesor A. de Clínica Médica de la Facultad de Medicina
Pulmón y Corazón — Rayos X
I. Martínez de Azcoitia, 3
Consulta de 12 a 2 y de 4 a 6

A. BUJEDO VILLAGRA
Suspende la consulta hasta nuevo aviso

JOSE SANZ VINUESA
Profesor A. de la Facultad de Medicina de Valladolid. Interno por oposición
RIÑON Y VIAS GENITO-URINARIAS
Alonso Fernández de Madrid, 2, segundo, dcha. (Junto a Correos)

ELADIO PEÑALBA DIEZ-QUIJADA
MEDICO BACTERIOLOGO MUNICIPAL
Análisis clínicos — V. Calderón, 12

Manuel Junco Calderón
Especialista en garganta, nariz y oídos
Consulta de 11 a 1 y de 4 a 6
Marqués de Albaida, 1. Tfno. 2094
Los jueves, en Cervera de Pisuerga y Alar del Rey

ALBERTO CASAS
MEDICO - PUERICULTOR
Consulta de enfermedades de los niños
RAYOS X — LAMPARA CUARZO
Ramírez, 4. Consulta de 12 a 2

DOCTOR LEDO
ENFERMEDADES DE LA PIEL
Consulta de 9 a 1
Núñez de Arce, 4. Telf., 2548
VALLADOLID

U. ROMAN BAQUERIN
Especialista del estómago, intestinos e hígado
RAYOS X
Mayor, 28, izquierda